

## FICHE DE POSTE

### DEVELOPPEMENT D'UNE PLATEFORME D'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

#### - SERVICE VALORISATION DES TERRITOIRES – STAGE 4 à 6 mois

**Mots clés** : alimentation durable, circuits-courts, producteurs locaux, cantines, circuits alimentaires de proximité, plateforme.

#### À PROPOS DE LA STRUCTURE D'ACCUEIL

Stage réalisé au sein de la **Chambre d'Agriculture de la Gironde**, service valorisation des territoires.

La Chambre d'Agriculture est un établissement public consulaire chargé de représenter et promouvoir l'ensemble des acteurs de l'agriculture. Le service soutient et développe les initiatives de commercialisation en **circuit court** notamment sur la thématique de la structuration **des filières locales à destination de la restauration collective** (restaurants scolaires, restaurants d'entreprises, etc.).

Plus d'informations : <https://gironde.chambre-agriculture.fr/>

#### MISSIONS

Afin de favoriser les approvisionnements locaux, la Chambre d'Agriculture de la Gironde accompagne le développement **une plateforme de mise en relation de l'offre et de la demande** destinée à la Restauration Hors Domicile (RHD). Nous recherchons une personne motivée et polyvalente pour participer à ce projet sur les missions suivantes :

- ✓ Participer au développement commercial de l'activité : prospection, développement et animation du portefeuille client,
- ✓ Participation à la gestion administrative, financière et commerciale de l'activité,
- ✓ Communication : développement du kit de communication / réalisation de newsletter,
- ✓ Participation à l'animation du groupe des fournisseurs,
- ✓ Organisation de rencontres techniques BtoB ;

En parallèle, des missions d'assistant chargé de mission en restauration collective seront proposées :

- ✓ Accompagner les actions de structuration des filières pour la restauration collective : formation des producteurs, création de références technico-économiques, etc.

Cette description prend en compte les principales missions, elle n'est pas exhaustive et pourra être adaptée au cours du stage.

## PROFIL

- ✓ De formation supérieure de niveau BAC + 4/5 type école de commerce / IAE / école d'ingénieur agro

## CONNAISSANCES GENERALES :

- ✓ Gestion de projet
- ✓ Commerce
- ✓ Outils informatiques : pack office
- ✓ Marketing stratégique et opérationnel
- ✓ Connaissance du monde agricole / filières alimentaires / circuit court appréciée
- ✓ Connaissance de la Restauration Hors Domicile appréciée

## SAVOIR-ETRE :

- ✓ Aisance relationnelle
- ✓ Dynamique et polyvalence
- ✓ Esprit d'initiative et autonomie dans le travail
- ✓ Capacités rédactionnelles

## MODALITÉS DU STAGE

- ✓ Stage rémunéré selon le barème
- ✓ Stage de 4 à 6 mois à partir de septembre, idéalement césure
- ✓ Lieu du stage : 17, Cours Xavier Arnoz – BORDEAUX
- ✓ Permis B

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à [k.bequet@gironde.chambagri.fr](mailto:k.bequet@gironde.chambagri.fr)

## CONTACT

**Karla BÉQUET**

**Chargée de mission restauration collective**

Chambre d'Agriculture de la Gironde

17, cours Xavier Arnoz – 33000 BORDEAUX

[k.bequet@gironde.chambagri.fr](mailto:k.bequet@gironde.chambagri.fr)

06 02 59 80 14

